

DOMAINE DE
LONGUE TOQUE

Vin de France Bio Roques 'N' Toque

2022

"Robe rubis aux reflets violines. Nez ouvert et éclatant sur un mélange de petits fruits rouges et noirs. Bouche fraîche, généreuse et juteuse, à la finale qui réveille les papilles !"



Millésime

Un millésime 2022 marqué par un printemps et un été historiquement chauds et secs. Ces phénomènes ont entrainé une précocité croissante à chaque stade de développement de la vigne. La floraison s'est toutefois déroulée dans des conditions idéales. Des pluies à la mi-août ont permis d'arriver aux vendanges plus sereinement, étalant ainsi les récoltes de mi-août à début octobre. A l'issue de ce millésime au climat très atypique, les vins présentent de belles structures et de belles couleurs.

Cépage(s)

50% Grenache, 50% Syrah

Terroir

Les vignes de Grenache et de Syrah, cultivées selon les normes de l'agriculture biologique, s'épanouissent sur deux parcelles ("Les Roques" et "Fontbonne") au sol argilo-limoneux, situées sur les communes de Sarrians et de Vacqueyras.

Vinification

Vinification et élevage sans soufre ajouté, dans un style 'primeur'. Peu de remontages, fermentation courte et décuvage rapide pour conserver la pureté du fruit.

Accords & Service

Vin à boire jeune et bien frais, avec une planche de charcuterie et de fromages. En toute occasion ... pour un "afterwork" à l'improviste, pour refaire le monde entre amis, en cuisine sur le coin du plan de travail...
A déguster dès à présent à 12 °C pour savourer toute sa gourmandise.

RÉCOMPENSES

ARGENT ANIVIN 02/2023

Maison Gabriel Meffre - 2 route des Princes d'Orange - 84190 Gigondas - Tel: +33 (0)4 90 12 32 32 - www.gabriel-meffre.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Déconseillé aux femmes enceintes.